Manual de instruções

Kit NATURE modelo 7972

Kit AROMA modelo 7973

Desde já agradecemos a compra da embaladora de vácuo ALFA
A sua máquina foi fabricada para que dela desfrute durante anos sem qualquer problema. É muito prática, versátil e fácil de utilizar; certamente irá converter-se num elemento indispensável da sua cozinha.
Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, pedimos que leia atentamente este manual e na sua totalidade.
Guarde este manual para consultas futuras.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para reduzir os riscos de incêndio, electrocussão e lesões quando se está a utilizar este aparelho, tome algumas precauções de segurança básicas, entre as quais:

- Leia as instruções na sua totalidade.

- Utilize o aparelho somente como se descreve no manual do utilizador.

- Utilize o aparelho somente numa base de ligação devidamente provida de ficha de terra.

- Desligue o aparelho da base de ligação quando não esteja a utilizá-lo e antes de o limpar.

- Não permita que o aparelho seja usado como um brinquedo.

- Desligue sempre o aparelho antes de o desconectar da tomada.

- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a cavilha estiverem danificados. Contacte o nosso serviço após venda para a reparação. Não tente sob circunstância alguma substituir o cabo a menos que seja um técnico qualificado.

- Não puxe o cabo. Não o utilize como asa, não feche portas com o mesmo trilhado nem o coloque em cantos afiados.

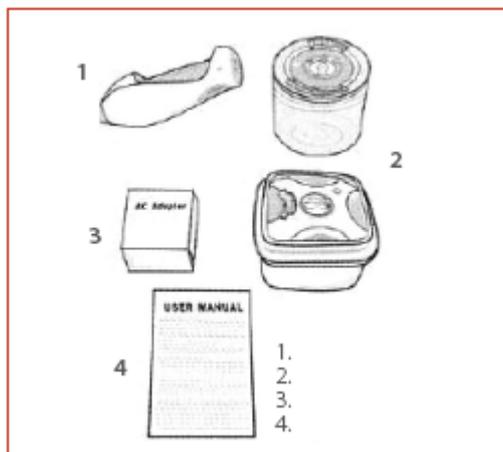
- Mantenha o cabo longe de superfícies quentes.

- Nunca toque na ficha com as mãos húmidas.

- Nunca coloque a bomba de ar debaixo de água.

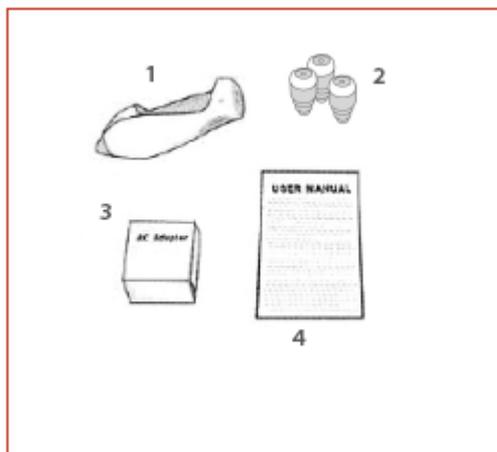
- Este produto não está previsto para uso comercial mas destinado a uso doméstico.

CONTEÚDO DA EMBALAGEM

Antes de começar a utilizar o aparelho, certifique-se de que contenha o seguinte:

KIT NATURE MODELO 7972

1- Pistola

2- Recipientes

3- Transformador

4- Manual

KIT AROMA MODELO 7973

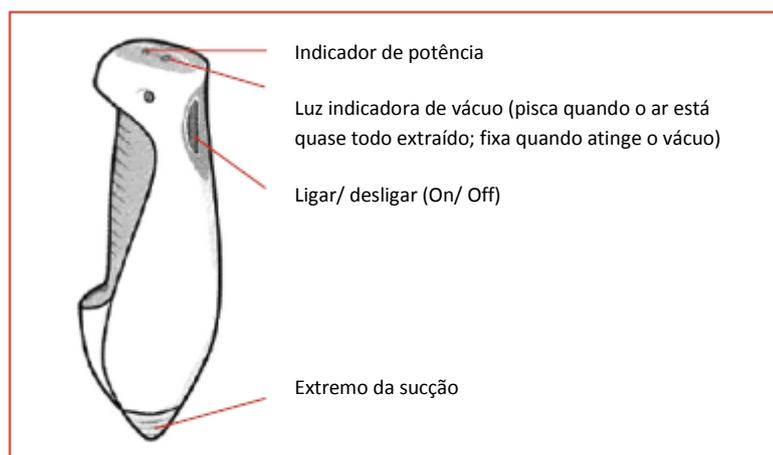
1- Pistola

2- Tampas

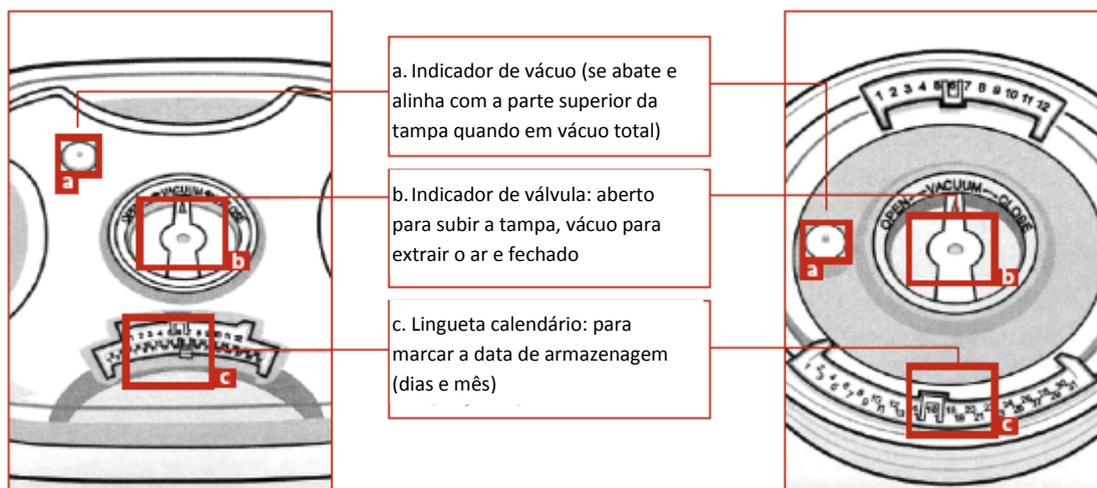
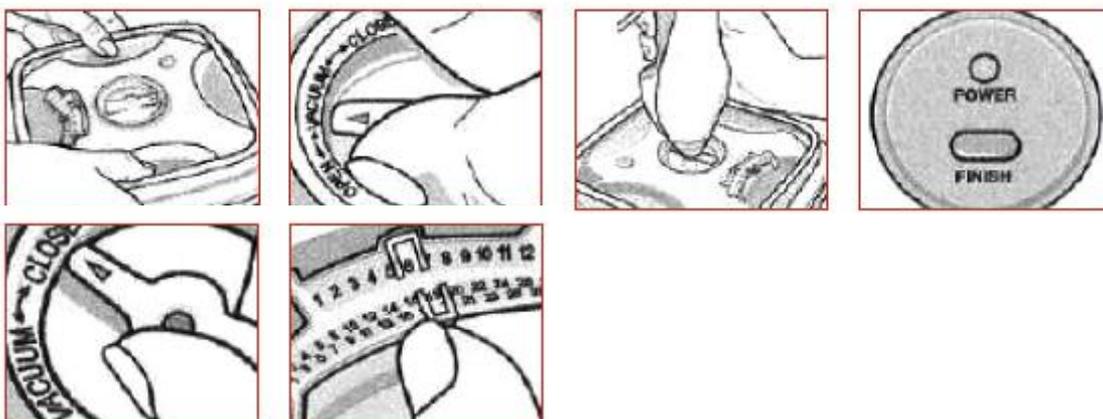
3- Transformador

4- Manual

IDENTIFICAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS

Pistola:

Kit NATURE Modelo 7972

IDENTIFICAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS

Recipiente:

UTILIZAÇÃO COM O RECIPIENTE

1- Coloque a tampa após ter colocado os alimentos no recipiente.

2- Gire a peça para a posição VACIO.

3- Coloque a pistola sobre a válvula e prima o interruptor LIGAR/ DESLIGAR (ON/ OFF) para começar a extrair o ar.

4- Quando se tiver alcançado o vácuo adequado, a luz indicadora de VACIO permanecerá fixa e a pistola desligar-se-á automaticamente. A pistola também pode desligar-se manualmente a qualquer momento premindo o botão LIGAR/ DESLIGAR.

5- Retire a pistola e gire a tampa da válvula para a posição FECHADO (CERRADO).

6- Marque a data de armazenagem nas linguetas do calendário.

Kit AROMA Modelo 7973

MANUAL DO UTILIZADOR PARA COLOCAÇÃO DE TAMPAS NAS GARRAFAS DE VINHO

As tampas para garrafas de vinho utilizam-se para fechar em vácuo as garrafas originais, evitando que o líquido engarrafado como por exemplo o vinho, bebidas, azeite etc., percam o seu sabor e assim poderem conservar a sua frescura.

Insira a tampa para garrafas de vinho no gargalo. Em seguida introduza a tampa na pistola.

Prima o botão da pistola durante uns segundos; o processo de vácuo começa.

A pistola pára automaticamente ao finalizar a retirada de ar; poderá tirar a pistola nesse momento.

Para desfazer o vácuo, desenrosque a tampa com suaves movimentos para os lados.

CUIDADO: As tampas para garrafas de vinho não se podem utilizar em garrafas de vidro fino, cristal, plástico ou alumínio. Não tente fechar em vácuo bebidas gasosas ou carbonatadas. Este tipo de bebidas deve armazenar-se sob pressão e sem prejuízo da embalagem em vácuo, esta eliminará a pressão libertando as borbulhas com que a bebida começará a perder.

PERGUNTAS DE ARMAZENAMENTO EM VÁCUO E FUNCIONAMENTO

1- Porquê o vácuo?

Está cientificamente demonstrado que o oxigénio do ar faz com que os alimentos se decomponham, perdendo as suas propriedades nutritivas e o seu sabor e além do mais possibilita a proliferação de bactérias e mofo. O dispositivo extrai a maior parte do ar dos recipientes para conservar todo o sabor dos alimentos e evitar a proliferação de microrganismos, permitindo desta forma que os alimentos permaneçam frescos durante mais tempo.

2- Os alimentos em vácuo necessitam de refrigeração?

Todos os alimentos perecíveis que normalmente necessitam de refrigeração DEVEM conservar-se no frigorífico ou no congelador mesmo depois estarem em vácuo.

3- Vácuo ou conservas

O vácuo não é uma alternativa às conservas.

4- Durante quanto tempo os alimentos em vácuo se mantêm frescos?

O vácuo atrasa as mudanças de qualidade da comida. Em caso de alimentos em boas condições, o vácuo pode manter frescos os alimentos até 5 vezes mais tempo do que a armazenagem tradicional.

5- Como embalar alimentos cozinhados e no forno

É muito fácil utilizar o recipiente. Os alimentos devem estar pelo menos à temperatura ambiente antes de os embalar em vácuo.

6- Como embalar verduras no congelador

Os produtos crus não devem embalar-se em vácuo já que podem gerar gases durante a armazenagem. A melhor maneira de guardar verduras é escaldando-as primeiro, colocando-as em água a ferver até que estejam parcialmente cozinhadas por fora mas duras por dentro (1-2 minutos para legumes de folha verde e ervilhas; 3-4 minutos para cabaça, cabacinha ou brócolos; 5 minutos para cenouras; 7 minutos para maçarocas de milho). Submerja os legumes escaldados em água com gelo imediatamente depois para evitar que continuem a cozer e para manter a cor. Seque os legumes com papel de cozinha e deixe que arrefeçam; de seguida pré-congele porções individuais durante 1 ou 2 horas antes de as embalar em vácuo em recipientes de armazenagem.

7- Embalar frutas no congelador

No caso de frutas moles ou frutos do bosque, utilize um recipiente de vácuo.

8- Embalagem de sopas ou sumos

Os nossos recipientes são ideais para embalar sumos ou sopas. Mas se prevê congelá-los não encha os recipientes até transbordarem. Deixe uns 2 cm de espaço para permitir a expansão dos líquidos ao congelarem.

9- Embalagem de queijos curados, aperitivos e alimentos secos

Guarde sempre o produto depois de consumir parte e embale-o em vácuo de novo num recipiente. Mantendo o produto isolado de ar e humidade, permanecerá sempre fresco e estaladiço durante muito mais tempo. Como os insectos e as suas larvas não podem sobreviver em vácuo, não tem de se preocupar já que não encontrará gorgulhos na farinha, cereais ou alimentos frescos.

10- Como embalar café e chá

Não há melhor maneira de conservar o seu sabor e frescura do que os embalar em vácuo após cada utilização. Como o café tende a segregar gordura quando está embalado em vácuo coloque um guardanapo de papel ou um filtro de café na parte superior da embalagem para que a absorva. A embalagem em vácuo pode manter frescos os alimentos até 5 vezes mais tempo do que a armazenagem tradicional.

11- Como embalar alimentos em pó

Encha o recipiente deixando um espaço de uns 2 cm até cima e coloque um filtro de café ou uma folha de papel de cozinha sobre o alimento em pó para evitar que o mesmo se introduza no fecho hermético de vácuo na tampa.

12- Como embalar artigos que não são alimentos

Embalar em vácuo é ideal para proteger os vários produtos da oxidação, corrosão e humidade.

13- Como marinar alimentos

Como o vácuo provoca a abertura dos poros dos alimentos, podem absorver o marinado em 20 minutos ou até menos. Pode utilizar os recipientes de vácuo para marinar.

14- Indicador visual de vácuo

Quando se alcançar o vácuo total no recipiente, o indicador de VÁCUO (Vacio) afunda-se totalmente na tampa; se não estiver em vácuo total, o indicador sobressai por cima da tampa. Para voltar a fazer vácuo no recipiente, repita os passos de embalagem em vácuo.

15- Como aquecer alimentos num forno microondas

Todos os nossos recipientes estão aptos para aquecer alimentos no microondas; mas NÃO utilize os recipientes para cozinhas no microondas. Recomenda-se que retire a tampa do recipiente quando o esteja a usar no microondas.

16- Como descongelar alimentos embalados em vácuo

É sempre aconselhável descongelar os alimentos no frigorífico ou no forno microondas. Pode acelerar a descongelação retirando a tampa.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1- Bomba de ar

Desligue sempre o aparelho antes de o limpar. Use somente um pano suave húmido ou seco. Não utilize dissolventes, não coloque na máquina da louça nem submerja em água.

2- Extremo se sucção

Desenrosque o extremo de sucção da bomba de ar e retire a água que se pode ter armazenado. Se necessário, coloque debaixo da torneira em água corrente, seque cuidadosamente com um pano e volte a colocá-lo na sua posição.

3- Tampas, recipientes e tampinhas

Lave-os com água temperada e um detergente neutro e passe debaixo da torneira em água abundante; também pode lavá-los na máquina de louça. Seque-os por completo antes de os utilizar de novo.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se detectar algum problema, pedimos que consulte os passos de solução de problemas antes de contactar a ajuda do Serviço Após Venda.

Problema	Causa	Solução
A bomba de ar não funciona	Não há corrente	1-Certifique-se que o cabo esteja correctamente ligado nos 2 extremos. 2-Certifique-se e assegure-se que haja corrente na base da tomada na parede.
Não se faz vácuo no recipiente	Selagem inadequada da tampa	1-Certifique-se que a tampa esteja correctamente ajustada e firme no recipiente e a junta esteja sem resíduos. 2-Certifique-se e esvazie qualquer líquido que possa ter-se acumulado no extremo da sucção.
Perda de vácuo	Há uma fuga	1-Verifique e assegure-se que não haja gretas nem danos na junta do recipiente e que está sem resíduos. 2-Verifique o estado dos alimentos no recipiente; os alimentos em decomposição libertam gases de forma natural e devem ser retirados.

ELIMINAÇÃO DE ACORDO COM O MEIO AMBIENTE

Pode contribuir para preservar o meio ambiente!

Não se esqueça de respeitar as normas locais; leve os equipamentos eléctricos a um centro de recolha de resíduos permanente.